Knäckebrot mit Honig-Dip

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 10

Knäckebrot

160 g Haferflocken

100 g Sonnenblumen-, Kürbiskerne

65 g Haselnüsse

65 g Feigen, getrocknet

40 g gemischte Kerne, Leinsamen, Sesam, Chiasamen

1½ EL Rosmarinnadeln

1½ TL Salz

2 EL Rapsöl

400 ml Wasser, lauwarm

Haselnüsse und Feigen grob hacken. Rosmarinnadeln fein hacken. Für das Knäckebrot alle Zutaten mischen, 10 Minuten stehen lassen und dann zwischen zwei Blättern Backpapier direkt auf dem Blech auswallen. Über Nacht unabgedeckt stehen lassen.

Blech in den kalten Garraum schieben. Backen.

Heissluft 160 °C während 35 Min.

Knäckebrot wenden und ohne Backpapier weiterbacken.

Wenden

Noch warm in Stücke schneiden.

Dip

125 g Frischkäse

1½ EL Honig

½ TL Salz

Für den Dip alle Zutaten mischen.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021